



Cucina schietta e genuina, senza tempo, in cui la materia prima di piccoli e piccolissimi fornitori locali non è solo parte integrante delle proposte, ma rappresenta quasi una missione per la salvaguardia dei prodotti e delle metodiche con cui vengono coltivati o trasformati

Taverna de li Caldora, rustica eleganza

MASSIMO DI CINTIO

Lui aveva fatto l'insegnante e l'ufficiale dell'Esercito in Cavalleria corazzata, lei aveva da poco terminato gli studi classici. Nel 1979 Carmine Cercione e Teresa Caparso erano da poco diventati marito e moglie, e a vederli oggi dopo quasi trent'anni di attività, animati da un sano e disincentato entusiasmo, risulta evidente quanto sia radicata la loro scelta e quanto presto abbiano iniziato la loro straordina-

ria avventura. Prima di loro aveva cominciato nonno Carmine, che fuori del paese gestiva il dopolavoro con uso di cucina, e poi suo figlio a partire dal 1971, proprio nei pressi della piazza di Pacentro (L'Aquila), uno splendido borgo medioevale che domina la Valle Peligna. Paese famoso per il bellissimo castello guerresco Cantelmo con le sue torri del XII secolo e per avere legami di origine con la rockstar Madonna Luisa Ciccone, i cui nonni emigrarono in America come migliaia di uomi-



Foto e scritti di D'Annunzio, grande poeta abruzzese, sono distribuiti sulle pareti della Taverna



La Valle Peligna vocata per l'agricoltura

ni e donne dell'Abruzzo all'inizio del 900. Pacentro è collocato a 600 metri di altitudine, ai piedi del Morrone, splendida propaggine della Maiella occidentale, a circa venti minuti dall'uscita dell'autostrada A25 Roma-Pescara e dai campi da sci di Roccaraso. Ci arrivano volentieri i tanti buongustai che apprezzano l'accoglienza della «Taverna de li Caldora», un locale di rustica eleganza che prende il nome del signorotto che difese con le armi questi luoghi. Vi praticano una cucina schietta e genuina, imperturbabile rispetto alle mode e per questo senza tempo, dove la materia prima di piccoli e piccolissimi fornitori locali non è solo parte integrante delle proposte, ma rappresenta quasi una missione per la salvaguardia dei prodotti e delle metodiche con cui vengono coltivati o trasformati.



ARSSA - Foto Paolo Iammarrone/CARSA Edizioni

AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Trovare posto per mangiare alla Taverna de li Caldora, anche a inizio settimana, non è facile. È un continuo via vai di amici che portano altri amici, di generazioni cresciute con Carmine e Tere-

sa e poi con le due figlie, oggi studentesse in archeologia greco-latina e al liceo classico, che di tanto in tanto danno una mano in sala. A ben guardare molti angoli della Taverna sono pervasi da un certo classicismo ed è evidente che si tratta di una grande passione di famiglia. Le foto e gli scritti di Gabriele D'Annunzio sono distribuiti tutto intorno, ma con il pensiero si torna indietro fino a Ovidio – l'autore di opere straordinarie ancora apprezzate come «Amores», «Ars amatoria» e «Metamorfosi» – che nel 43 a.C. ha avuto i natali nella vicina Sulmona, la capitale nazionale dei confetti, simbolo dell'amore coniugale, che da sola vale una visita.

Il portone discreto del palazzetto del XV secolo che si affaccia su piazza Umberto invita a entrare: proprio all'ingresso è visibile la cantina che raccoglie oltre 600 etichette, soprattutto vini rossi anche con profondità di annate e con una bella selezione di distillati. Ci sono i grandi nomi dell'enologia italiana, qualche straniero, ma anche piccoli produttori sconosciuti, secondo la filosofia di conduzione del locale. Le scale di pietra portano alle due sale da pranzo, a sinistra, con le volte a botte dalle quali scendono grandi lampadari in ferro battuto, e a destra alla nuova veranda affacciata sulla Valle Peligna che di giorno consente allo sguardo di spaziare sulle coltivazioni, ma anche sugli insediamenti industriali che non hanno portato quel

italiana, qualche straniero, ma anche piccoli produttori sconosciuti, secondo la filosofia di conduzione del locale. Le scale di pietra portano alle due sale da pranzo, a sinistra, con le volte a botte dalle quali scendono grandi lampadari in ferro battuto, e a destra alla nuova veranda affacciata sulla Valle Peligna che di giorno consente allo sguardo di spaziare sulle coltivazioni, ma anche sugli insediamenti industriali che non hanno portato quel



Teresa Caparso e Carmine Cercone



La cantina raccoglie ben 600 etichette e una bella selezione di distillati



L'aglio rosso di Sulmona

ARSSA - Foto Giovanni Tavano/CARSA Edizioni



Il fiore e gli stammi dello zafferano di Novelli



benessere economico tanto atteso.

«È stato un tentativo andato a vuoto – spiega Carmine Cercone – che ha rischiato di spazzare per sempre la grande vocazione agricola e pastorale della nostra gente. La Valle Peligna per secoli è stata considerata una delle zone più fertili e vocate per le produzioni, è stata la culla del vitigno Montepulciano e degli altri vitigni abruzzesi, visto che proprio qui tra 700 e 800 veniva coltivato su centinaia e centinaia di ettari. Oggi resistono alcune aziende agricole che hanno piccole quantità di prodotti, però unici e quasi introvabili. È questa diversità che gli stranieri, sempre più numerosi e attratti dalle nostre bellezze, dimostrano di apprezzare. Crediamo che il ruolo di noi ristoratori sia quello di essere ambasciatori del territorio, una vetrina privilegiata dei suoi prodotti tradizionali, e di stimolare questa preziosa attività delle aziende, sostenendole con suggerimenti e attraverso l'acquisto, ma anche facendo conoscere le loro storie e i loro prodotti ai nostri clienti».

Ecco allora Mario Valentini, Loreta De Chellis, i fratelli Ciccone (parenti della cantante), Alfredo Anzini e ancora Massimo, Gregorio, Tonino, Pasquale, Enzo e tanti altri fornitori che formano un piccolo e silente esercito arroccato a difesa della biodiversità della Valle, con i quali la famiglia Cercone ha rapporti quotidiani di fornitura. Fornitori di tartufi e funghi dai boschi dell'Alto Sangro, di zafferano aquilano di Naveli, di pomodori e di carciofini di Prezza, della cicerchia e del gra-

no Solina, delle patate rosse di montagna, dei fagioli bianchi di Paganica e di Frattura di Scanno (che crescono sulla terra e non arrampicati sulle canne), dei confetti e dell'aglio rosso di Sulmona con le sue tolle (ossia lo scapo florale, cioè lo stelo che porta l'infiorescenza, di sezione cilindrica), che vengono conservate sott'olio, e poi delle carni fresche di capra e di maiale e dei salumi – che sono di Pacentro – come di alcuni formaggi e ricotte di pecora e di capra.



RICETTA

Marro, involtino di interiora di agnello

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di budello di agnello da latte; 200 g di fegato nero di agnello; 200 g di polmone; 200 g di cuore; 4 pezzi di peritoneo; sale q.b.; 8 foglie di alloro; 4 rametti di rosmarino; 6-8 spicchi di aglio rosso di Sulmona; peperoncino fresco q.b.

PREPARAZIONE

Asciugare le interiora, messe a bagno dalla sera precedente in acqua fredda, tagliarle a striscioline e condirle con il sale. Disporle sulle fette di peritoneo, quindi aggiungere il rosmarino, l'alloro, il peperoncino e l'aglio, anch'esso tagliato sottilmente. Arrotolare il tutto; prendere il budellino ben lavato e avvolgerlo intorno al salsicciotto formato e legarlo. Cuocere a fuoco lento su una griglia con carbone naturale, avendo l'accortezza di girarlo continuamente per circa 20-25 minuti. Ci si può assicurare dell'avvenuta cottura infilzando l'involentino al centro con uno spiedino e verificando che quando si estrae sia perfettamente asciutto.

CUCINA CASALINGA DI ISPIRAZIONE AGROPASTORALE

«La nostra è una cucina casalinga di ispirazione agropastorale che recupera e alleggerisce le vecchie ricette delle famiglie della zona – racconta Teresa – nate per garantire un sostegno nutrizionale con i prodotti disponibili, ma che rivelano grandi doti creative dettate dalla necessità più che dall'aspetto gastronomico. Prodotti irrinunciabili sono l'aglio rosso di Sulmona e la ricotta di capra, della quale consumiamo quasi 5 chili al giorno».

Se proprio si dovessero individuare due preparazioni che rappresentano questa filosofia, ecco i ravioli ripieni di ricotta di capra conditi con salsa di pomodoro e l'introvabile marro (vedi ricetta), un involtino di interiora di agnello (fegato, cuore, polmone), condite con alloro, rosmarino e aglio e un pizzico di peperoncino, arrotolato nella retina (rizza o peritoneo) e legato con il budellino. La cottura avviene alla brace, possibilmente di legno di olivo, talvolta ar-



Pacentro è uno splendido borgo medievale che denomina la Valle Peligna

Taverna de li Caldora

A disposizione ci sono anche due piccoli appartamenti arredati con gusto (per 8 persone) con prezzi che variano da 15 a 25 euro pro capite a seconda del numero di persone che lo occupano.

Prezzi: 32-35 euro vini esclusi

Carte di credito: tutte

Piazza Umberto I, 13 - Pacentro (AQ)

Tel. 0864.41139

Aperto: pranzo e cena.

Chiuso: domenica sera e il martedì - Ferie: variabili.

ricchita con profumate bacche di ginepro, così come avviene per gli altri classici, come l'agnello, la capra, la scamorza o per l'altrettanto raro «fegatazzo», una squisita quanto piccante salsiccia di fegato di maiale.

Una volta seduti a tavola, conviene lasciarsi guidare, perché la carta c'è ma non riuscirebbe mai a rendere merito dell'ampiezza delle proposte delicate, a dispetto dei nomi e degli ingredienti che seguono, con rispetto quasi maniacale all'alternanza delle stagioni. Si comincia con un'ampia teoria di antipasti dove comandano le stagioni e dove possono trovare spazio i salumi artigianali di carne e di fegato, la ricottina fresca di capra servita nella fuscella di vimini, la giardiniera o i gli ortaggi sott'olio fatti in casa e alcune piccole preparazioni come il bacca-

là, la borragine e il formaggio fritto in pastella, la coratella di agnello al pomodoro o con cacio e uova, il carpaccio crudo di agnello con il pecorino. Non mancano mai, come da tradizione, le zuppe con ceci, fagioli o cicerchie, ma anche con i funghi, con la verza o con le verdure selvatiche accompagnate con piccoli dadini di salsiccia, il minestrone con osso di prosciutto e patate rosse di montagna. Tutte le paste sono fatte in casa, come lo squisito pane con le patate «com'è tradizione dalle nostre parti, per renderlo soffice più a lungo – spiega Carmine Cercione – tanto da essere più buono dopo un paio di giorni».

E allora, oltre alla scelta quasi devozionale dei ravioli, vale la pena assaggiare gli gnocchi di patate con sugo di castrato, la chitarra con il tartufo e lo zafferano aquilano, la chitarra con sugo classico di agnello, le «sagnette» con le polpettine o con i fagioli prima di arrivare ai secondi.



de omaggio alla cultura pastorale dell'Abruzzo montano, dal canestrato di Castel del Monte al caciofiore aquilano (realizzato con caglio vegetale di cardo), dal pecorino di Farindola (caglio di maiale) alla ricotta di pecora stagionata e affumicata di Anversa, fino al gregoriano di Scanno.

Per i dessert vincono la pizza dolce tradizionale – pan di spagna bagnato e intervallato da cioccolato e crema – che fa bella mostra in tutte le cerimonie familiari, ma anche la millefoglie con la crema pasticceria, la torta di mele annurche, la crema al Marsala o con i frutti di bosco freschi, e i dolci secchi con le mandorle da accompagnare con un sorso del tipico liquore casalingo a base di vino e ciliegie selvatiche, la Ratafià (da ratafiat, ratificare), da sempre utilizzato come brindisi alla conclusione di un affare. Conviene provare e chissà che questo angolo dell'Abruzzo non rimanga nel cuore.

Massimo Di Cintio